

INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LA SÉCURITÉ

LA SÉCURITÉ EST ESSENTIELLE, POUR VOUS ET VOTRE ENTOURAGE

D'importants messages liés à la sécurité sont fournis dans ce manuel et sur l'appareil : veuillez les lire et respecter les consignes de sécurité.


Ce symbole de danger signale des risques potentiels pour l'utilisateur et pour les autres personnes.
Tous les messages de sécurité sont précédés du symbole de danger et des termes suivants :



Indique une situation dangereuse qui entraîne de graves lésions si on ne l'évite pas.



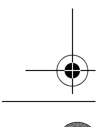
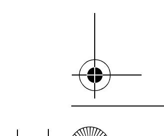
Indique une situation dangereuse qui pourrait entraîner de graves lésions si on ne l'évite pas.

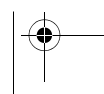
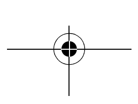
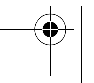
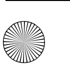
Tous les messages de sécurité mentionnent le risque potentiel auquel ils se réfèrent et indiquent comment réduire le risque de lésions, dommages et secousses électriques dus à une utilisation incorrecte de l'appareil. Respectez impérativement les instructions suivantes :

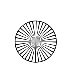
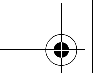
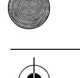
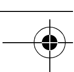
- Débranchez l'appareil avant toute opération d'installation.
- L'installation et l'entretien sont réservés à un technicien spécialisé, conformément aux instructions du fabricant et à la réglementation locale en vigueur en matière de sécurité. Ne rparez pas l'appareil et ne remplacez aucune pièce si cela n'est pas mentionné dans le mode d'emploi.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- Le cordon d'alimentation doit être assez long pour permettre de brancher sur secteur l'appareil encastré dans un meuble.
- Pour que l'installation soit conforme aux normes de sécurité en vigueur, utilisez un interrupteur omnipolaire avec ouverture minimum de 3 mm entre les contacts.
- N'utilisez pas de prises multiples ni de rallonges.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation de l'appareil pour le débrancher.
- Lorsque l'appareil est installé, les composants électriques doivent être inaccessibles à l'utilisateur.
- Ne touchez pas l'appareil avec des parties du corps humides et ne l'utilisez pas pieds nus.
- La table de cuisson est un appareil électroménager conçu exclusivement pour la cuisson d'aliments. Toute autre utilisation est considérée comme impropre (par ex. chauffer des locaux). Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable en cas de dommages résultant d'une utilisation impropre ou incorrecte de l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (enfants compris) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience ou de familiarité avec le produit, à moins d'avoir reçu des instructions précises sur l'utilisation de l'appareil par des personnes responsables de leur sécurité.
- Les parties accessibles de la table deviennent très chaudes pendant l'utilisation. Assurez-vous que les enfants restent à l'écart et qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants de l'appareil pour éviter tout risque de brûlure. Évitez tout contact avec des chiffons ou autre matière inflammable tant que les composants de l'appareil n'ont pas refroidi.
- Portez des gants pour déplacer les casseroles et les accessoires en ayant soin de ne pas toucher les éléments chauffants.
- Ne placez jamais de produits inflammables sur la table de cuisson ou à proximité. Si l'appareil est allumé par inadvertance, il risque de prendre feu.
- Les graisses et l'huile surchauffées s'enflamment facilement. Surveillez la cuisson si vous utilisez de la graisse ou de l'huile.
- Cet appareil est conforme aux réglementations en vigueur en matière de sécurité et de compatibilité électromagnétique. Son utilisation est toutefois déconseillée à toute personne porteuse d'un stimulateur cardiaque. Il est impossible de garantir la conformité aux réglementations en matière de sécurité et de compatibilité électromagnétique de tous les appareils du marché et donc l'absence totale d'interférences nocives. Il se peut également que des personnes porteuses d'autres types d'appareils, tels que appareils auditifs, éprouvent quelque désagrément.
- Ne déposez aucun objet métallique comme les ustensiles de cuisine (couteaux, fourchettes, cuillers, couvercles, etc.) sur les foyers car ils pourraient chauffer.
- Il est obligatoire d'installer une cloison de séparation (non fournie) sous l'appareil.
- Si la surface de la table s'abîme (fissures ou rupture du verre), cessez d'utiliser la plaque et contactez immédiatement le service après-vente.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour être mis en marche par un minuteur ou un système de gestion à distance.

Mise au rebut des appareils électroménagers

- Cet appareil a été fabriqué avec des matériaux recyclables ou réutilisables. La mise au rebut doit être effectuée conformément aux réglementations locales en vigueur. Avant de mettre l'appareil au rebut, sectionnez le cordon d'alimentation afin de le rendre inutilisable.
- Pour de plus amples informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de cet appareil, contactez le service municipal ou la déchetterie de votre ville ou encore le magasin où vous l'avez acheté.

CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Élimination des emballages

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage (♲). Ne les jetez pas dans la nature et conformez-vous aux réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets.

Mise au rebut de l'appareil

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.

Le symbole sur l'appareil ou sur la documentation d'accompagnement indique que cet appareil ne peut en aucun cas être traité comme un déchet ménager et qu'il doit être remis à un centre de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.

Conseils pour économiser l'énergie

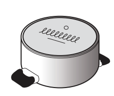
Pour obtenir les meilleurs résultats, nous conseillons :

- Utilisez des ustensiles de cuisson de même diamètre que le foyer.
- Utilisez exclusivement des ustensiles de cuisson à fond plat.
- Laissez si possible le couvercle sur la casserole pendant la cuisson.
- Pour la cuisson de légumes, pommes de terre, etc. ajoutez un peu d'eau afin de réduire le temps de cuisson.
- L'autocuiseur permet d'économiser encore plus d'énergie et de temps.
- Placez la casserole au centre du foyer tracé sur la table de cuisson.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

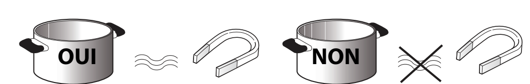
- Cet appareil, destiné à entrer en contact avec des aliments, est conforme au règlement (CE) n.1935/2004 et a été conçu, réalisé et mis sur le marché conformément aux objectifs de sécurité de la directive « Basse Tension » 2006/95/CE (qui remplace la 73/2 3/CEE et modifications), ainsi qu'aux objectifs de protection de la directive CEM 2004/108/CE.

AVANT UTILISATION



IMPORTANT : si la taille des casseroles ne convient pas, les foyers ne s'allument pas. Utilisez exclusivement des casseroles compatibles induction, portant le symbole correspondant (voir la figure ci-contre). Avant d'allumer la table de cuisson, posez la casserole sur le foyer désiré.

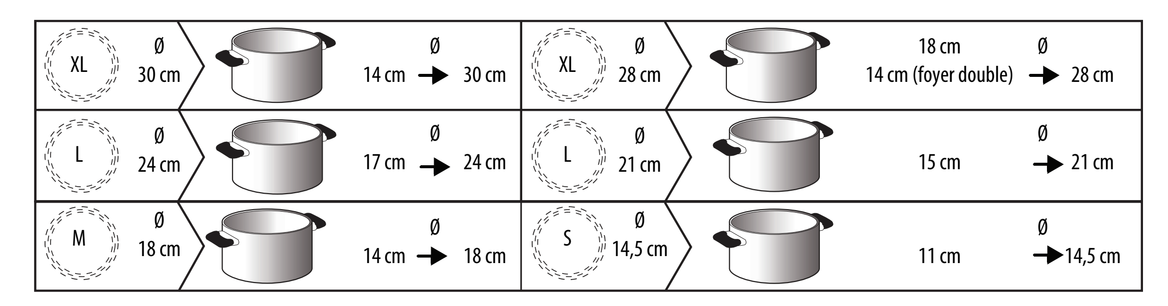
ANCIENS RÉCIPIENTS



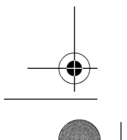
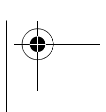
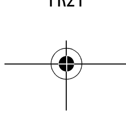
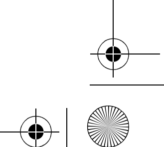
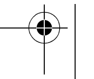
Pour vérifier si une casserole est compatible avec la table à induction, utilisez un aimant : si l'aimant est attiré par la casserole, celle-ci est adaptée.

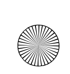
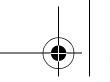
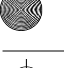
- N'utilisez pas de casseroles à fond rugueux, car vous pourriez rayer la surface de la table de cuisson. Contrôlez les récipients.
- Ne posez jamais les casseroles et les poêles chaudes sur la surface du bandeau de commande de la table de cuisson. Elles pourraient l'endommager.

DIAMÈTRES CONSEILLÉS DES FONDS DE CASSEROLES



XL	Ø 30 cm	14 cm → Ø 30 cm	XL	Ø 28 cm	18 cm 14 cm (foyer double) → Ø 28 cm
L	Ø 24 cm	17 cm → Ø 24 cm	L	Ø 21 cm	15 cm → Ø 21 cm
M	Ø 18 cm	14 cm → Ø 18 cm	S	Ø 14,5 cm	11 cm → Ø 14,5 cm



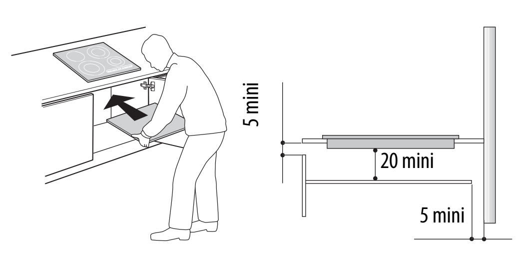
INSTALLATION

Après avoir déballé l'appareil, vérifiez qu'il n'a pas été endommagé durant le transport et en cas de problèmes, contactez le revendeur ou le Service Après-Vente.

PRÉPARATION DU MEUBLE POUR L'ENCASTREMENT



- **Installez une cloison de séparation sous la table de cuisson.**
- **La partie inférieure de l'appareil ne doit plus être accessible après l'installation.**
- **Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, il est inutile d'utiliser la cloison de séparation.**



- Respectez les cotes indiquées sur la figure entre le fond de la table de cuisson et la cloison de séparation.
- Pour assurer le bon fonctionnement de la table de cuisson, veillez à ne pas obstruer l'espace minimum entre le plan de travail et la surface supérieure du meuble.
- Découpez le meuble avant d'installer le four et éliminez tous les copeaux et les résidus.

CONNEXION SUR SECTEUR

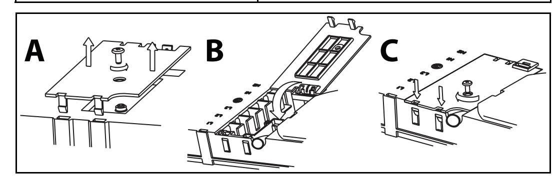


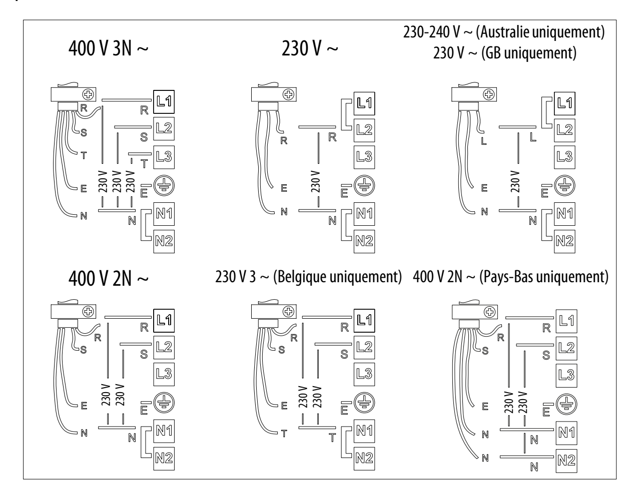
- **Débranchez l'appareil.**
- **L'appareil doit être installé par un technicien qualifié, connaissant parfaitement les réglementations en vigueur en matière de sécurité et d'installation.**
- **Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages aux personnes, animaux ou choses résultant du non-respect des consignes fournies dans ce chapitre.**
- **Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre de retirer la table de cuisson du plan de travail.**
- **Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique appliquée sur le fond de l'appareil correspond à la tension d'alimentation de votre habitation.**
- **N'utilisez pas de rallonges.**

Connexions au bornier

Pour le branchement électrique, utilisez un câble de type H05RR-F comme l'indique le tableau ci-dessous.

Conducteurs	Nombre x section
230 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2
230-240 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2 (Australie uniquement)
230 V 3 ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2
400 V 3N ~ + ⏚	5 x 1,5 mm^2
400 V 2N ~ +	4 x 1,5 mm^2





Reliez le fil de terre jaune/vert à la borne portant le symbole ⏚.

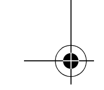
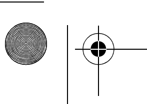
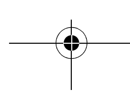
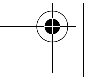
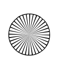
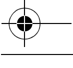
Ce fil doit être plus long que les autres.

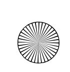
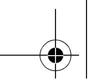
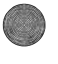
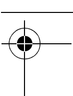
1. Enlevez le couvercle du bornier (A) en dévissant la vis et insérez le couvercle dans la charnière (B) du bornier.
2. Dénudez la gaine des conducteurs sur approx. 70 mm.
3. Dénudez la gaine des conducteurs sur approx. 10 mm. Introduisez ensuite le cordon d'alimentation dans le serre-câble et connectez les fils sur le bornier en suivant les indications données sur le schéma à côté du bornier.
4. Fixez le cordon d'alimentation avec le serre-câble.
5. Fermez le couvercle (C) et vissez-le sur le bornier avec la vis enlevée - point (1).

La table effectue un autodiagnostic de quelques secondes à chaque connexion au secteur.

Si la table est déjà équipée d'un cordon d'alimentation, suivez les instructions de l'étiquette fixée au cordon. Effectuez le branchement au secteur par l'intermédiaire d'un sectionneur multipolaire ayant une distance entre les contacts ouverts d'au moins 3 mm.

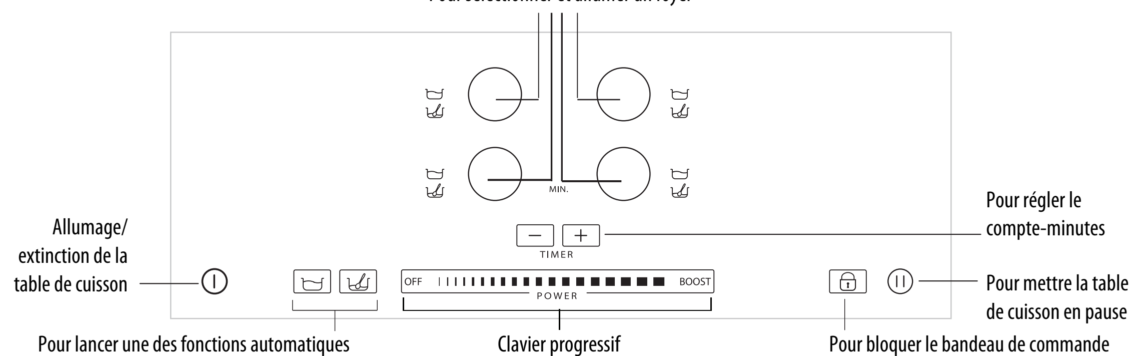


Description du bandeau de commande

Le bandeau présente des touches à effleurement : pour les utiliser, il suffit d'appuyer sur le symbole correspondant (n'appuyez pas trop fort).



Première utilisation / après une coupure de courant

Après avoir branché la table de cuisson, le bandeau de commande est bloqué (le témoin lumineux du bouton est allumé).

Pour débloquer le bandeau de commande, appuyez pendant 3 secondes sur la touche. Le témoin lumineux s'éteint et il possible d'utiliser la table de cuisson normalement.

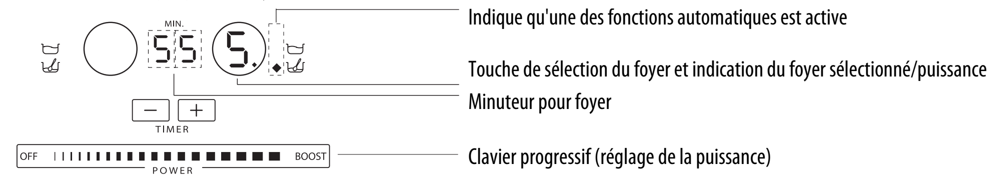
Marche/arrêt de la table de cuisson

Pour allumer la table, appuyez sur la touche pendant environ 2 secondes jusqu'à l'allumage des afficheurs des foyers. le témoin lumineux de la touche s'allume et des tirets apparaissent à l'intérieur des ronds qui identifient les foyers.
Pour éteindre, appuyez sur la même touche jusqu'à ce que la table s'éteigne. Tous les foyers sont désactivés.



Si dans les 10 secondes qui suivent, aucune fonction n'est sélectionnée, la table de cuisson s'éteint automatiquement.

Activation et réglage des foyers



Après avoir allumé la table de cuisson, posez une casserole sur le foyer de votre choix.
Activez le foyer en appuyant sur la touche ronde correspondante : le chiffre 5 s'affiche dans le cercle, indiquant le niveau de puissance intermédiaire.



Si dans les 10 secondes qui suivent, aucune fonction n'est sélectionnée, la table de cuisson s'éteint automatiquement. Si la casserole n'est pas compatible avec la table à induction, si elle est mal posée ou que sa taille est inappropriée, le message de « casserole absente » s'affiche (figure ci-contre). Si la casserole n'est pas détectée dans les 60 secondes qui suivent, la table de cuisson s'éteint automatiquement.

Pour modifier le niveau de puissance, déplacez le doigt horizontalement sur le clavier progressif : le numéro dans le cercle varie de 1 (minimum) à 9 (maximum) en fonction de la position du doigt sur le clavier. Le clavier progressif permet d'activer la fonction booster en appuyant sur « BOOST » (« P » sur l'afficheur).

5.

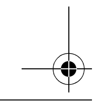
Si plusieurs foyers sont allumés, le clavier progressif permet de modifier la puissance du foyer sélectionné, reconnaissable par le point lumineux en bas à droite de l'indicateur de puissance. Pour sélectionner un foyer, il suffit d'appuyer sur la touche circulaire correspondante.

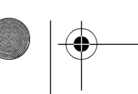
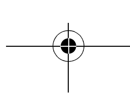
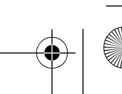
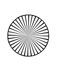
Désactivation d'un foyer

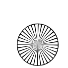
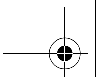
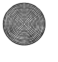
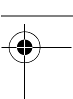
Sélectionnez le foyer à éteindre en appuyant sur la touche ronde correspondante (le point en bas à droite du niveau de puissance est visualisé sur l'afficheur). Appuyez sur OFF du clavier progressif.



Le foyer s'éteint et, s'il est chaud, l'indicateur « H » de chaleur résiduelle apparaît.
« H » est l'indicateur de chaleur résiduelle. La table est équipée d'un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque foyer ; Cet indicateur signale les foyers encore à température élevée. Lorsque le foyer refroidit, l'afficheur s'éteint.



Sélection du minuteur

Le minuteur permet de programmer une durée de cuisson jusqu'à un temps maximum de 99 minutes.
Sélectionnez le foyer à associer au minuteur (un point lumineux apparaît en bas à droite de l'indicateur de puissance sur l'afficheur), puis entrez le temps désiré à l'aide des touches « + » et « - » du minuteur. le temps est visualisé en minutes à côté de l'afficheur de la zone de cuisson.
Après quelques secondes, le minuteur commence le compte à rebours (le point de sélection du foyer se met à clignoter).
À la fin du temps, un signal sonore retentit et le foyer s'éteint automatiquement.

Verrouillage du bandeau de commande

Cette fonction verrouille les commandes de la table de cuisson pour éviter son activation accidentelle (par ex. pendant son nettoyage).

Appuyez pendant trois secondes sur la touche : un signal sonore et un indicateur lumineux au-dessus du symbole du cadenas signalent l'activation. Le bandeau de commandes est verrouillé, exception faite de la fonction d'arrêt. Pour déverrouiller les commandes, répétez ces opérations. Le point lumineux s'éteint et la table est à nouveau active.
IMPORTANT : La présence d'eau, de liquide ayant débordé des casseroles ou d'objets en général posés sur la touche sous le symbole peuvent provoquer l'activation ou la désactivation involontaire de la fonction de verrouillage du bandeau de commande.

Pause

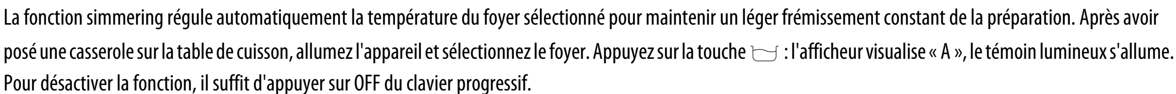
Cette fonction permet de bloquer momentanément le fonctionnement de la table de cuisson et de le reprendre par la suite avec la même configuration (à l'exception des temps programmés sur les minuteurs). Appuyez sur la touche : l'indication ¦ ¦ clignote à la place des niveaux de puissance. Pour reprendre la cuisson, appuyez de nouveau sur la touche .

Description des fonctions automatiques



La table de cuisson est dotée de fonctions automatiques associées aux foyers. Les icônes des fonctions disponibles se trouvent à côté de la touche de sélection de chaque foyer. Chaque fois que vous sélectionnez une fonction automatique, un témoin s'allume à côté de l'icône et la lettre « A » apparaît sur l'afficheur du foyer choisi.

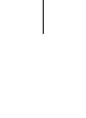
Fonction Simmering

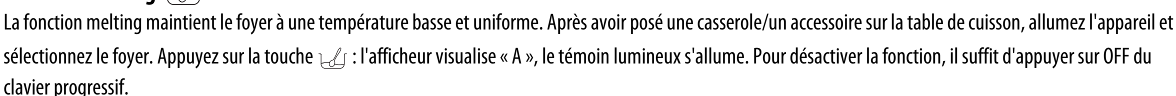


La fonction simmering régule automatiquement la température du foyer sélectionné pour maintenir un léger frémissement constant de la préparation. Après avoir posé une casserole sur la table de cuisson, allumez l'appareil et sélectionnez le foyer. Appuyez sur la touche : l'afficheur visualise « A », le témoin lumineux s'allume. Pour désactiver la fonction, il suffit d'appuyer sur OFF du clavier progressif.



Fonction Melting





La fonction melting maintient le foyer à une température basse et uniforme. Après avoir posé une casserole/un accessoire sur la table de cuisson, allumez l'appareil et sélectionnez le foyer. Appuyez sur la touche : l'afficheur visualise « A », le témoin lumineux s'allume. Pour désactiver la fonction, il suffit d'appuyer sur OFF du clavier progressif.

NETTOYAGE

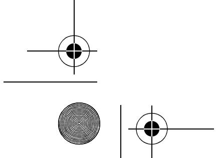
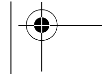


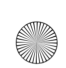
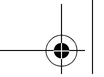
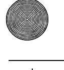
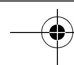
AVERTISSEMENT

- **N'utilisez jamais d'appareil à vapeur pour le nettoyage de la table de cuisson.**
- **Avant le nettoyage, vérifiez que les foyers sont éteints et que l'indicateur de chaleur résiduelle (« H ») a disparu.**

IMPORTANT : n'utilisez pas d'éponges abrasives ou métalliques ou de pailles de fer. À la longue, leur utilisation pourrait rayer le verre.

- Après chaque utilisation, laissez refroidir la table de cuisson et nettoyez-la en veillant à éliminer les résidus d'aliments qui s'incrustent et tachent.
- Le sucre et les aliments à haute teneur en sucre endommagent la table de cuisson et doivent être éliminés immédiatement.
- Le sel, le sucre et le sable rayent la surface du verre.
- Utilisez un chiffon doux, un essuie-tout ou des produits spécifiques pour le nettoyage de la table (suivez les indications du fabricant).

GUIDE DE RECHERCHE DES PANNES

- Lisez et suivez les instructions de la section « Instructions pour l'utilisation ».
- Branchez la table sur le secteur et vérifiez l'absence d'interruptions dans l'alimentation électrique.
- Essuyez soigneusement la table de cuisson après l'avoir nettoyée.
- Si vous n'arrivez pas à éteindre la table de cuisson après son utilisation, débranchez-la.
- Si des codes alphanumériques s'affichent quand vous allumez la table de cuisson, suivez les indications du tableau suivant.

CODE D'ERREUR	DESCRIPTION	CAUSES PROBABLES	ÉLIMINATION ERREUR
La table de cuisson s'éteint et, après 30 secondes, elle émet un signal sonore toutes les 10 secondes.	Pression permanente sur la zone des commandes.	Eau ou ustensiles de cuisine sur la zone des commandes.	Nettoyez la zone des commandes.
C81, C82, C83	La zone des commandes s'éteint à cause d'une température trop élevée.	La température interne des composants électroniques est trop élevée.	Attendez que la table refroidisse avant de l'utiliser à nouveau.
F42 ou F43	La tension d'alimentation de la table n'est pas correcte.	Le capteur détecte une tension différente de la tension d'alimentation.	Débranchez la table du secteur et contrôlez le branchement.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Contactez le service après-vente en lui communiquant le code d'erreur.		

SERVICE APRÈS-VENTE

Avant de contacter le Service Après-Vente

1. Consultez le « Guide de recherche des pannes » et vérifiez qu'il n'est pas possible de remédier vous-même au problème.
2. Éteignez et rallumez la table de cuisson pour voir si le problème a été éliminé.

Si, après ces contrôles, le problème persiste, adressez-vous à votre Service Après-Vente.

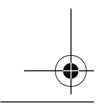
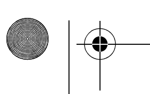
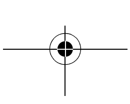
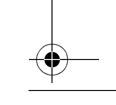
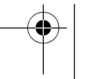
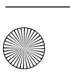
Veuillez lui fournir :

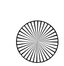
- une brève description de la panne ;
- le type et le modèle exact de la table de cuisson ;
- le code service (numéro suivant le mot Service sur la plaque signalétique) indiqué sous l'appareil (sur la plaque métallique). Le code service est également indiqué dans le livret de garantie ;
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.





Si une réparation est nécessaire, veuillez contactez un **Service Après-vente agréé** (afin de garantir l'emploi de pièces détachées d'origine et une réparation réalisée correctement).



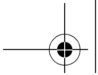
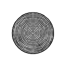
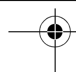
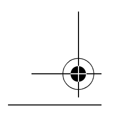
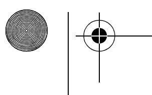
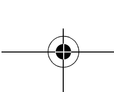
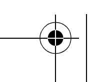
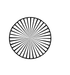




TABLEAU DES PUISSANCES

Niveau de puissance		Type de cuisson	Utilisation du niveau (valeur indicative pouvant être adaptée en fonction de l'expérience et des habitudes de chacun).
Puissance maxi	Boost	Chauffer rapidement	Idéale pour augmenter rapidement la température de cuisson jusqu'à l'ébullition rapide de l'eau ou pour chauffer rapidement des liquides.
	8-9	Frire - bouillir	Idéale pour rissoler, commencer une cuisson, frire des aliments surgelés, porter rapidement à ébullition.
Haute puissance	7-8	Rissoler - faire revenir - bouillir - griller	Idéale pour faire revenir, maintenir à ébullition, cuire et griller (cuisson de courte durée, 5-10 minutes)
	6-7	Rissoler - cuire - cuire l'étouffée - faire revenir - griller	Idéale pour faire revenir, maintenir à légère ébullition, cuire et griller (cuisson de durée moyenne, 10-20 minutes), préchauffer des accessoires.
Puissance moyenne	4-5	Cuire - cuire à l'étouffée - faire revenir - griller	Idéale pour cuire à l'étouffée, maintenir une légère ébullition, cuire (cuisson de longue durée). Mélanger les pâtes
	3-4	Cuire - mitonner - épaissir - mélanger	Idéale pour les cuissons prolongées (riz, sauces, viandes, poisson) dans du liquide (ex. eau, vin, bouillon, lait) et pour mélanger les pâtes.
	2-3		Idéale pour les cuissons prolongées (volumes inférieurs à un litre : riz, sauces, viandes, poissons) dans du liquide (par ex. eau, vin, bouillon, lait)
Faible puissance	1-2	Faire fondre - décongeler	Idéale pour ramollir le beurre, faire fondre délicatement le chocolat, décongeler des aliments de petite taille.
	1	Garder au chaud - mélanger	Idéale pour garder au chaud de petites portions à peine cuisinées ou des plats de service et pour mélanger des risottos.
OFF	Puissance zéro	Surface d'appui	Table de cuisson en veille ou éteinte (présence de chaleur résiduelle après la fin de la cuisson, signalée par la lettre H)

Fonction		Description de la fonction
	Simmering	Identifie automatiquement un niveau de puissance permettant de faire frémir une préparation pendant une durée prolongée. Parfaite pour la cuisson de sauces tomate, sauces Bolognaise, soupes, etc., parce que niveau de cuisson est toujours contrôlé (idéale pour la cuisson au bain-marie). Évite les débordements (éclaboussures) ou de brûler le fond de la casserole, problèmes typiques de ce genre de préparations.
	Melting	Identifie automatiquement un niveau de puissance permettant de faire fondre lentement des produits délicats sans compromettre leurs caractéristiques organoleptiques (chocolat, caramel, beurre etc.).



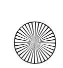
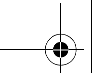
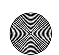






TABLEAU DE CUISSON

Catégories d'aliments	Plats ou type de cuisson	Puissance et phase de cuisson			
		Première phase	Puissances	Seconde phase	Puissances
Pâtes, riz	Pâtes fraîches	Faire chauffer l'eau	Booster - 9	Cuire les pâtes et maintenir à ébullition	7-8
	Pâtes sèches	Faire chauffer l'eau	Booster - 9	Cuire les pâtes et maintenir à ébullition	7-8
	Riz à l'eau	Faire chauffer l'eau	Booster - 9	Cuire le riz et maintenir à ébullition	5-6
	Risotto	Faire revenir et brunir	7-8	Cuire	4-5
Légumes verts et légumes secs	À l'eau	Faire chauffer l'eau	Booster - 9	Cuire à l'eau	6-7
	Frits	Faire chauffer l'huile	9	Frire	8-9
	Sautés	Faire chauffer la poêle	7-8	Cuire	6-7
	À l'étouffée	Faire chauffer la poêle	7-8	Cuire	3-4
	Revenus	Faire chauffer la poêle	7-8	Faire revenir	7-8
Viande	Rôtie	Faire revenir la viande dans de l'huile (pour le beurre, puissance 6)	7-8	Cuire	3-4
	Grillé	Préchauffer le grill	7-8	Griller des deux côtés	7-8
	Rissolée	Rissoler à l'huile (pour le beurre, puissance 6)	7-8	Cuire	4-5
	À l'étouffée	Rissoler à l'huile (pour le beurre, puissance 6)	7-8	Cuire	3-4
Poisson	Grillé	Préchauffer le grill	7-8	Cuire	7-8
	À l'étouffée	Rissoler à l'huile (pour le beurre, puissance 6)	7-8	Cuire	3-4
	Frit	Faire chauffer l'huile ou la matière grasse	8-9	Frire	7-8
Oeufs	Frits	Faire chauffer la poêle avec du beurre ou une matière grasse	6	Cuire	6-7
	Omelette	Faire chauffer la poêle avec du beurre ou une matière grasse	6	Cuire	5-6
	À la coque/durs	Faire chauffer l'eau	Booster - 9	Cuire	5-6
	Pancake	Faire chauffer la poêle avec du beurre	6	Cuire	6-7
Sauces	Tomate	Rissoler à l'huile (pour le beurre, puissance 6)	6-7	Cuire	3-4
	Sauce bolonaise	Rissoler à l'huile (pour le beurre, puissance 6)	6-7	Cuire	3-4
	Béchamel	Préparer la base (faire fondre le beurre avec la farine)	5-6	Porter à légère ébullition	3-4
Desserts	Crème pâtissière	Porter le lait à ébullition	4-5	Maintenir à légère ébullition	4-5
	Flans	Porter le lait à ébullition	4-5	Maintenir à légère ébullition	2-3
	Riz au lait	Faire chauffer le lait	5-6	Cuire	2-3

